

Утверждаю.

Директор МОУ «Михайловская СОШ»



А.Б. Белов

Приказ №124-од от 29.08.2018г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о питании обучающихся**  
**МОУ «Михайловская СОШ»**

**1. Общие положения**

Положение о питании обучающихся в МОУ «Михайловская СОШ» определяет основные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, устанавливает порядок рационального питания в МОУ «Михайловская СОШ» (далее – Учреждение).

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с: Законом от 29 декабря 2013 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45 (СанПиН 2.4.5.2409-08) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы».

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного питания, социальной поддержки и укрепления здоровья обучающихся, создания комфортной среды образовательного процесса, а также способствует укреплению трудовой дисциплины, рациональному использованию рабочего времени и созданию условий для эффективной работы сотрудников Учреждения.

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность учреждения по вопросам организации питания обучающихся Учреждения, согласуется с Управляющим советом школы и утверждается директором Учреждения.

Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в Учреждении, их родителей (законных представителей), сотрудников Учреждения, ответственных за организацию и предоставление питания обучающимся.

1.4. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.3, 1.5 настоящего Положения.

1.5. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция Положения автоматически утрачивает силу.

**2. Основные цели и задачи**

Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Учреждении являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

- создание условий для охраны и укрепления здоровья обучающихся, предупреждения (профилактики) среди обучающихся заболеваний, связанных с нарушением режима питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование средств, выделяемых на организацию питания из бюджета, в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- исполнение обязанности образовательного учреждения по организации питания обучающегося;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации.

### 3. Общие положения организации питания обучающихся

- 3.1. Обеспечение питанием в Учреждении осуществляется за счет средств областного бюджета в отношении льготной категории обучающихся.
- 3.2. Организация питания обучающихся осуществляется в соответствии с приказом директора Учреждения. Приказом директора: назначается лицо, ответственное за организацию питания; утверждается график питания классов; состав бракеражной комиссии.
- 3.3. Днем начала организованного питания считается первый учебный день, следующий за 1 сентября текущего года.
- 3.4. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы Учреждения, за исключением выходных и праздничных дней.
- 3.5. Питание обучающихся осуществлять на переменах на основании графика питания обучающихся по классам.
- 3.6. График питания обучающихся утверждает директор Учреждения, исходя из возрастных физиологических потребностей обучающихся по согласованию с медицинскими работниками и классными руководителями.
- 3.7. Классные руководители:
- сопровождают обучающихся в столовую и контролируют соответствие отпуска питания фактической явке обучающихся;
  - в установленном порядке и в установленные сроки предоставляют информацию о питании обучающихся повару;
  - ведёт табель посещаемости.
- 3.8. Ответственный за организацию питания в Учреждении координирует деятельность классных руководителей по организации питания, осуществляет контроль за исполнением законодательства в сфере организации питания обучающихся и выполняет другие должностные обязанности в соответствии с должностной инструкцией.
- 3.9. Проверка пищи на качество до приема ее детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.
- 3.10. Помощь в организации питания Учреждения осуществляют сотрудники столовой. На них же возлагается ответственность за утилизацию пищевых отходов и тары.
- 3.11. Питание обучающихся Учреждения производится классами в соответствии с графиком питания в помещении столовой. Не допускается употребление пищи за пределами столовой.

3.12. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения пищеблока, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность необходимым технологическим оборудованием;
- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.13. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал проведения витаминизации блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии циклического десятидневного меню, утвержденного директором школы;
- ежедневные меню;
- технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию;
- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции.

3.14. Обслуживание питанием обучающихся осуществляется сотрудниками организации предоставляющей услуги питания согласно договору, имеющими:

- соответствующую профессиональную квалификацию;
- предварительный и периодические медицинские осмотры в установленном порядке;
- личную медицинскую книжку установленного образца.

3.15. Предоставление услуги по организации питания в Учреждении осуществляют организации, специализирующиеся на предоставлении услуг по организации питания образовательным учреждениям на основании договора (контракта) с Учреждением.

3.16. Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд, стоимости и наименовании кулинарных изделий согласовываются директором Учреждения и вывешиваются на информационном стенде ежедневно до 9 часов утра.

3.17. При организации питания в Учреждении учитывать письмо Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731, совместный приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178.

#### **4. Организация питания отдельных категорий обучающихся**

4.1. К обучающимся Учреждения, обеспечивающимся питанием на специальных условиях, относятся: обучающиеся, относящиеся к льготной категории; обучающиеся, обеспечивающиеся питанием в рамках договора.

4.2. Организация питания для обучающихся, которые относятся к льготной категории, осуществляется за счет государственного бюджета в объеме, установленном действующим законодательством, исходя из объема предоставляемого финансирования, на основании специального ежедневного меню.

4.3. Для обучающихся организуется предварительная сервировка и накрытие столов.

4.4. Классные руководители классов обучающихся до 8.40 часов утра, предоставляют в школьную столовую информацию о количестве отсутствующих.

## 5. Права и обязанности

5.1. В рамках организации питания обучающихся Учреждение обязано:

- осуществлять соблюдение требований, установленных законодательством норм и правил, в процессе организации, приготовления и предоставления питания обучающимся;
- осуществлять за свой счет капитальный, текущий ремонт и реконструкцию помещений пищеблока, эксплуатацию и ремонт всех инженерных коммуникаций;
- осуществлять обеспечение помещений пищеблока необходимым технологическим оборудованием, мебелью, посудой;
- назначать ответственных сотрудников, осуществляющих контроль за организацией качественного и здорового питания в Учреждении;
- осуществлять ведение и оформление необходимой документации, предусмотренной данным Положением и нормами законодательства;
- осуществлять контроль за качеством поставляемой и готовой продукции, используемой для предоставления питания обучающимся;
- совместно с родительской общественностью осуществлять работу по формированию у обучающихся навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- своевременно и в полном объеме информировать обучающихся и их родителей (законных представителей) о правилах организации и предоставления питания обучающимся.

5.3. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- своевременно предоставлять образовательному учреждению необходимые документы, подтверждающие уважительность причин отсутствия обучающегося;
- своевременно сообщать классному руководителю обучающегося о болезни или его временном отсутствии в образовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать классного руководителя об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у обучающегося;
- вести разъяснительную работу со своим ребенком по привитию ему навыков здорового образа жизни и правильного питания.

5.4. Родители (законные представители) обучающегося имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично либо через родительские комитеты;
- знакомиться с циклическим и ежедневными меню;

5.5. Обучающийся обязан:

- выполнять правила поведения в столовой Учреждения;
- своевременно в начале учебного дня предупреждать своего классного руководителя о причинах отсутствия в учреждении.

5.6. Обучающийся вправе:

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично либо через родителей (законных представителей);
- знакомиться с циклическим и ежедневными меню, столовой Учреждения.

## 6. Контроль организации питания

6.1. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно до приема ее обучающимися и отмечается в журнале бракеража готовой продукции. Проверку готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Учреждения. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал (журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

6.2. Администрация Учреждения осуществляет внутренний и общественный контроль за качеством предоставляемого питания в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся. Текущий контроль организации питания в учреждении осуществляют медицинский персонал, ответственный за организацию питания, члены Совета школы, представители первичной профсоюзной организации.

6.3. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

6.4. Текущий контроль организации питания в Учреждении осуществляют ответственные за организацию питания и иные уполномоченные лица Учреждения по контролю организации питания.

## **8. Заключительные положения**

8.1. Настоящее Положение действует с 1 сентября 2018 г. до его отмены, изменения или замены новым Положением.